

Käse - Quiche

Zutaten Teig:

250 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz



Zutaten Belag:

125 ml Milch
100 g Zuckerschoten
3 Eier
200 g geriebener Emmentaler Käse
90 g geriebener Greyerzer Käse
30 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Für den Teig Butter, Ei und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in eine Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig in eine gefettete Springform drücken bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Zuckerschoten in kleine Stücke schneiden.
- Eigelb, Milch und Salz verquirlen.
- Mehl, Käse und Erbsenschoten unterrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Käsemasse auf den Teig geben und glatt streichen.
- Bei 220° C etwa 20 Minuten backen.